

Raffaeloschnitten



Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|---------------------|
| Sonnenblumenöl | 125 ml |
| Marmelade / Konfitüre | Etwas / nach Bedarf |
| Feinkristallzucker | 250 g |
| Kokosflocken / Kokosraspeln / Kokosette | 100 g |
| Rohe Hühnereier - mittel | 5 Stk. |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 2 Dose(n) / Becher |
| Backpulver | ½ Pkg. |
| Mineralwasser / Sodawasser / Selters | 125 ml |
| Schokoladenraspeln / Schokoraseln / Schokoladespäne / Schokospäne | 100 g |
| Weizenmehl (glatt) | 200 g |
| Kakaopulver | 2 Esslöffel |
| Dany + Sahne | 3 Dose(n) / Becher |

Zubereitung:

Eier trennen, Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen, Dotter mit Zucker schaumig rühren, Mineralwasser, Öl, unterrühren,

Mehl, Backpulver, Kakaopulver und den steifen Schnee unterheben.

Den Teig auf ein befettetes Backblech streichen und ca. bei 160 Grad 30 Minuten backen.

Auskühlen lassen, mit Marmelade bestreichen.

Die 3 Becher Schlagobers steif schlagen und die 3 Becher Dany + Sahne unterheben.

Die Creme auf dem Kuchen verteilen und mit Kokosflocken und/oder Schokoraseln bestreuen.

TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1038-Raffaeloschnitten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at